Hoja de Características

Folha de Caracteristicas

Technical Specifications

Fiche de caractéristiques

Datenblatt

EEBG 6400.8 MX

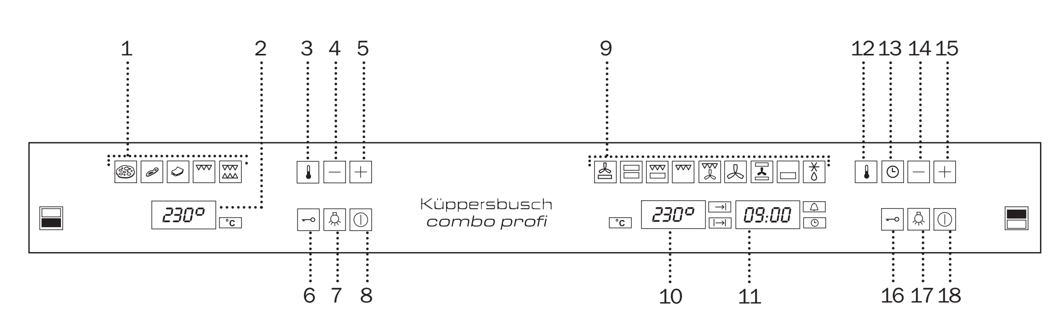




ALLERFEINSTE KÜCHENTECHINIK

Panneau frontal de commande

Modèle EEBG 6400.8 MX



CAVITÉ INFÉRIEURE

1 Fonctions de cuisson
2 Indicateur de température
3 Sélecteur de température
4 Symbole –
5 Symbole +
6 Fonction sécurité enfants
7 Lumière intérieure
8 Mise en marche / Arrêt

CAVITÉ SUPÉRIEURE

9 Fonctions de cuisson
10 Indicateur de température
11 Horloge électronique
12 Sélecteur de température
13 Capteur horloge électronique
14 Symbole –
15 Symbole +
16 Fonction sécurité enfants
17 Lumière intérieure
18 Mise en marche / Arrêt

Fonctions du four

CAVITÉ SUPÉRIEURE



Sole et Turbo
Spécialement conçu pour la cuisson des tourtes, tartes et gâteaux fourrés aux fruits.

Traditionnel
On l'utilise pour faire des gâteaux ou des tartes pour lesquels la chaleur de cuisson doit être uniforme et pour que leur texture soit spongieuse.

Grill et sole
Spécialement conçus pour les rôtis. Ils peuvent être utilisés pour tout type de morceaux, indépendamment de la taille.

Grill
Gratins et rôtis en cuisson superficielle. Il permet de dorer la couche externe sans modifier l'intérieur des aliments. Conseillé pour des morceaux plats tels que le bifteck, les côtelettes, le poisson, les toasts.

Maxigrill à turbine
Il permet de rôtir de façon uniforme et de dorer en même temps la surface. Idéal pour les grillades. Spécialement conçu pour les pièces de grande taille, comme les volailles, le gibier... Il est recommandé de disposer la pièce de viande sur la grille du four et de placer la plaque en-dessous, pour l'écoulement du jus.

Attention
Lors de l'utilisation de la fonction Grill ou Maxigrill à turbine, la porte doit rester fermée.

Turbo
La turbine répartit la chaleur provenant de la résistance située à l'arrière du four. L'uniformité de la température générée permet de cuisiner sur 2 hauteurs en même temps.

Traditionnel à turbine
Idéal pour les rôtis et les gâteaux. Le ventilateur répartit la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four, réduisant le temps et la température de cuisson.

Sole
Chaleur seulement depuis la partie inférieure. Idéale pour chauffer des plats ou faire lever des pâtes à gâteaux et autres.

Décongélation

CAVITÉ INFÉRIEURE

Pizza
Spécialement conçu pour la cuisson des pizzas. Il est recommandé d'utiliser cette fonction sans la plaque pour récupérer le jus de cuisson.

Pierrade
Spécialement conçu pour cuisiner la viande à la pierrade.

Tostadas
Especial para hacer pan tostado. Se recomienda usar esta función sin la bandeja para recoger los jugos o caldos del cocinado.

Grill supérieur
Gratiner et dorer superficiellement.

Double Grill
Indiqué pour rôtir des pièces sur la grille. Viandes, poissons et légumes.

Recommandations pour la décongélation des aliments

La décongélation se réalise grâce à un système d'air chaud à 2 niveaux, le niveau HI pour les viandes en général, et le niveau LO pour les poissons, les pâtisseries et le pain. Lorsque la fonction décongélation est sélectionnée, il est possible de choisir les niveaux HI ou LO sur l'afficheur de température, en appuyant sur le sélecteur de température et ensuite sur les boutons + o –.

- Les aliments sans emballage doivent être placés sur la plaque du four ou dans un plat.
- Pour décongeler de grosses pièces de viande ou de poissons, il faut les disposer sur la grille et placer une plaque dessous pour récupérer les liquides.
- Les viandes et les poissons n'ont pas besoin d'être totalement décongelés pour être cuisinés. Il suffit que la surface soit tendre pour pouvoir ajouter les condiments.
- Il faut toujours décongeler un aliment avant de le cuisiner.
- Ne pas recongeler un aliment décongelé.

Pour les temps de décongélation et le niveau à sélectionner, se reporter au tableau suivant :

ALIMENT	NIVEAU LO		NIVEAU HI	
	Poids	Temps	Poids	Temps
Pain	½ Kg	35 min		
Tarte	½ Kg	25 min		
Poisson	½ Kg	30 min		
Poisson	1 Kg	40 min		
Poulet			1 Kg	75 min
Poulet			1,5 Kg	90 min
Côte			½ Kg	40 min
Viande hachée			½ Kg	60 min
Viande hachée			1 Kg	120 min

Les temps sont fournis dans le tableau à titre indicatif, le temps de décongélation dépendra de la température ambiante, du poids de l'aliment et du degré de congélation de l'aliment.

Utilisation de la cavité supérieure du four

Réglage de l'heure sur l'horloge électronique

En allumant le four, vous pourrez voir que l'horloge clignote sur 12:00 et . Appuyez sur les symboles + o – pour mettre l'horloge à l'heure. Vous entendrez ensuite deux bips confirmant le réglage.

Si vous voulez modifier l'heure, appuyez plusieurs fois sur le symbole de l'horloge jusqu'à ce que l'indicateur clignote. En appuyant sur les symboles + o – vous pourrez modifier l'heure. Vous entendrez ensuite deux bips confirmant la modification effectuée.

Fonctionnement manuel

Une fois l'horloge réglée, votre four est prêt à fonctionner :

1 Appuyez sur le symbole de Mise en Marche .

2 Appuyez sur le symbole de la fonction de cuisson sélectionnée.

3 Le témoin de température (10) indiquera une température préréglée pour cette cuisson. Si vous souhaitez la modifier, il suffit d'appuyer sur le symbole de température , pour que le symbole °C clignote, et d'appuyer sur les symboles + o – pour sélectionner la température désirée.

4 La cavité supérieure du four commencera à chauffer. Avec les fonctions la fonction de préchauffage rapide sera activée pendant quelques minutes.

Attention: avec cette fonction de préchauffage, le moteur turbo situé au fond de la cavité supérieure du four s'active.

5 Pendant le pré-chauffage, l'indicateur 0 clignote pour indiquer la transmission de chaleur à l'aliment.

6 Pour interrompre la cuisson, il faut appuyer sur le symbole Arrêt .

Attention

À la fin de la cuisson, vous verrez que le refroidissement du four continue à fonctionner jusqu'à ce que l'intérieur du four réduise sa température de manière appropriée.

Éclairage du four

La lumière intérieure s'allume,

- Lorsque l'on ouvre la porte du four. Au bout d'un certain temps sans fermer la porte du four, la lumière s'éteindra pour réduire la consommation électrique.
- Lorsque l'on sélectionne une fonction de cuisson. Au bout d'un moment, la lumière s'éteindra.

Si vous souhaitez allumer la lumière pendant la cuisson, il suffit d'appuyer sur le symbole de lumière intérieure . Si vous appuyez sur le symbole de manière prolongée, la lumière restera allumée pendant toute la cuisson.

Fonctions de l'horloge électronique

Avertisseur : il génère un signal sonore lorsque la durée sélectionnée est écoulée. Pour l'utiliser, il n'est pas nécessaire que le four soit en cours de cuisson.

Durée de cuisson : permet de cuire pendant un temps sélectionné, le four s'éteindra ensuite automatiquement.

Heure de fin de cuisson : permet d'ajuster le temps de cuisson jusqu'à une certaine heure. Lorsque l'heure sélectionnée est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

Durée et fin de cuisson : permet de programmer la durée et l'heure de fin de cuisson. Cette fonction permet une mise en marche automatique du four pour l'heure choisie, et la durée de cuisson sélectionnée (Durée). Le four s'éteint automatiquement à l'heure indiquée (fin de cuisson).

Fonction sécurité enfants : Cette fonction verrouille le four, ce qui évite que les enfants en bas âge ne puissent le manipuler.

Programmation de l'avertisseur

1 Appuyez à plusieurs reprises sur le symbole de l'horloge jusqu'à ce que le symbole s'allume.

2 Sélectionnez le temps après lequel vous souhaitez que l'horloge sonne en appuyant sur les symboles + o –.

3 Il y aura ensuite 2 bips consécutifs indiquant le temps restant avant que l'horloge ne sonne et le symbole clignotera lentement, indiquant que l'avertisseur est bien programmé.

4 Une fois le temps programmé écoulé, un signal sonore se fera entendre et le symbole clignotera plus rapidement.

5 Appuyez sur n'importe symbole de la façade pour arrêter le signal sonore.

Vous pouvez modifier le temps sélectionné à tout moment, en appuyant à plusieurs reprises sur le symbole de l'horloge jusqu'à ce que le symbole clignote et en appuyant sur les symboles + o –. Vous entendrez ensuite deux bips confirmant la modification effectuée.

Programmation de la durée de cuisson

1 Appuyez sur le symbole de l'horloge , le symbole s'allumera.

2 Sélectionnez la durée de cuisson, en appuyant sur + o –.

3 Suivront 2 bips consécutifs, indiquant le temps de cuisson restant, et le symbole clignotera lentement, indiquant que votre four s'éteindra automatiquement.

4 Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.

5 Une fois la durée de cuisson écoulée, le four s'éteint, l'avertisseur sonore retentit, et le symbole clignote plus rapidement.

6 Appuyez sur n'importe quel symbole de la façade pour arrêter le signal sonore.

Vous pouvez modifier le temps sélectionné à tout moment, en appuyant sur le symbole de l'horloge puis sur les symboles + o –. Vous entendrez ensuite deux bips confirmant la modification effectuée.

Programmation de l'heure de fin de cuisson

1 Appuyez à plusieurs reprises sur le symbole de l'horloge jusqu'à ce que le symbole →| s'allume.

2 Sélectionnez l'heure de fin de la cuisson, en appuyant sur les symboles + o –.

3 Suivront 2 bips consécutifs, indiquant le temps de cuisson restant, et le symbole →| clignotera lentement, indiquant que votre four s'éteindra automatiquement.

4 Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.

5 Une fois l'heure sélectionnée atteinte, le four s'éteint, l'avertisseur sonore retentit, et le symbole →| clignote plus rapidement.

6 Appuyez sur n'importe quel symbole de la façade pour arrêter le signal sonore.

Vous pouvez modifier l'heure de fin sélectionnée à tout moment, en appuyant à plusieurs reprises sur le symbole de l'horloge ⏲ jusqu'à ce que le symbole →| clignote et en appuyant sur + o –. Vous entendrez ensuite deux bips confirmant la modification effectuée.

Vous pouvez utiliser cette fonction même en cours de cuisson. Il suffit alors de suivre ces mêmes instructions, à l'exception de l'étape 4.

Programmation de la durée et de la fin de cuisson

1 Appuyez sur le symbole de l'horloge ⏲, le symbole |→| s'allumera.

2 Sélectionnez la durée, en appuyant sur + o –.

3 2 bips consécutifs sont émis, le temps de cuisson restant s'affiche et le symbole |→| clignote rapidement.

4 Appuyez à plusieurs reprises sur le symbole de l'horloge ⏲ jusqu'à ce que le symbole →| s'allume.

5 Sélectionnez l'heure de fin de la cuisson, en appuyant sur les symboles + o –.

6 Suivront 2 bips consécutifs, indiquant l'heure actuelle et le symbole →| restera allumé.

7 Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.

8 Le four restera éteint, le symbole →| allumé, et le symbole |→| clignotera lentement. L'afficheur de l'horloge indique l'heure actuelle et la lumière intérieure reste éteinte. Votre four est programmé.

9 Lorsqu'il est l'heure de lancer la cuisson, le four se met en marche et la cuisson s'effectue pendant la durée sélectionnée. L'afficheur de l'horloge indique le temps de cuisson restant.

10 Une fois l'heure sélectionnée atteinte, le four s'éteint, l'avertisseur sonore retentit, et les symboles |→| et →| clignotent.

11 Appuyez sur n'importe quel symbole de la façade pour arrêter le signal sonore.

Si au cours de la cuisson, vous voulez modifier l'heure de fin, appuyez à plusieurs reprises sur le symbole de l'horloge ⏲ jusqu'à ce que le symbole →| clignote. À ce moment, vous pouvez modifier l'heure de fin en appuyant sur les symboles + o –. Vous entendrez ensuite 2 bips confirmant la modification effectuée.

Fonction sécurité enfants

Cette fonction verrouille le four, ce qui évite que les enfants en bas âge ne puissent le manipuler. Pour activer cette fonction, appuyez sur le symbole ⊸ de manière prolongée, puis un long bip retentit et des points clignotants apparaissent entre les chiffres de l'indicateur de température (10). Votre four est verrouillé.

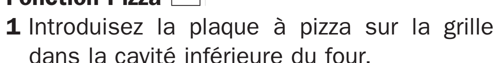
Pour désactiver la fonction de sécurité enfant, il faut appuyer de manière prolongée sur le symbole ⊸ pour entendre un bip prolongé.

Attention

En cas de coupure de courant, toute la programmation de l'horloge électronique sera annulée et l'indication 12:00 clignotera sur l'afficheur de l'horloge. Il vous faudra alors remettre l'horloge à l'heure et procéder à une nouvelle programmation.

Utilisation de la cavité inférieure du four

Fonction Pizza



1 Introduisez la plaque à pizza sur la grille dans la cavité inférieure du four.

2 Appuyer sur le bouton de Mise en marche ⓘ puis sur le symbole pizza. Le four commence à chauffer pour atteindre 250 °C.

3 Le témoin (2) indiquant 250 °C clignote. Lorsque la température est atteinte, un signal sonore retentit et vous pouvez alors placer la pizza sur la plaque ; fermer ensuite la porte. Le témoin (2) indiquera ensuite le temps de cuisson restant, en minutes et en secondes.

4 Si vous souhaitez modifier le temps présélectionné qui est de 12 minutes, appuyez sur le symbole 🌡 puis sur les symboles + o –.

5 Une fois la durée de cuisson écoulée, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quel symbole de la cavité inférieure pour arrêter le signal sonore. Vous pouvez alors sortir la pizza du four.

Recommandation :

pour obtenir de meilleurs résultats, faites cuire les pizzas sans la plaque pour recueillir les jus de cuisson.

Fonction Pierrade

1 Introduire la Pierrade Grill sur sa propre grille (toutes deux disponibles dans l'Accessoire Pierrade Grill) dans la cavité inférieure du four.

2 Appuyez sur le bouton de Mise en marche ⓘ puis sur le symbole Pierrade, le témoin (2) indiquera le temps de pré-chauffage restant de la pierre en minutes et en secondes.

3 Une fois la durée programmée écoulée le four s'éteint et un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quel symbole de la cavité inférieure pour arrêter le signal sonore. Enfin, retirez la pierrade avec sa grille et cuisez à la pierrade à l'extérieur du four.

Important

Si vous le souhaitez, vous pouvez modifier le temps présélectionné qui est de 25 minutes (avec un maximum de 30 minutes et un minimum de 5 minutes), en appuyant sur le symbole 🌡 puis sur + o –.

Fonction Toasts

1 Disposer le pain à toaster sur la grille dans la cavité inférieure du four.

2 Appuyez sur le bouton Mise en marche ⓘ puis sur le symbole Toasts, l'afficheur (2) indiquera par défaut P1, le programme présélectionné pour cette fonction.

3 4 programmes sont définis pour cette fonction : P1, P2, P3 et P4. Si vous voulez passer aux programmes P2, P3 ou P4 appuyez sur les symboles + o –. Une fois arrivé au programme P4, si vous appuyez une nouvelle fois sur le symbole + vous reviendrez au programme P1.

4 Une fois le programme sélectionné, l'afficheur (2) indiquera le temps de cuisson restant (minutes et secondes). La durée des programmes est de :

P1 : 2 minutes 15 secondes

P2 : 3 minutes

P3 : 4 minutes

P4 : 5 minutes

5 Une fois la durée programmée écoulée le four s'éteint et un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quel symbole de la cavité inférieure pour arrêter le signal sonore. Vous pouvez enfin sortir les toasts du four.

Recommandation :

Pour obtenir de meilleurs résultats, toaster le pain sans la plaque pour recueillir les jus de cuisson, il ne sera ainsi pas nécessaire de retourner le pain pour le griller des deux côtés.

Griller au maximum 6 tartines de pain de mie pour obtenir ainsi un toast plus uniforme.

Fonctions Grill Supérieur et Double Grill

Appuyez sur le bouton Mise en marche puis sur le symbole de la fonction désirée Grill Supérieur ou Double Grill.

Si vous avez besoin de modifier la température sélectionnée, appuyez sur le symbole et sur les symboles + o –. La température maximale de ces fonctions est de 200 °C.

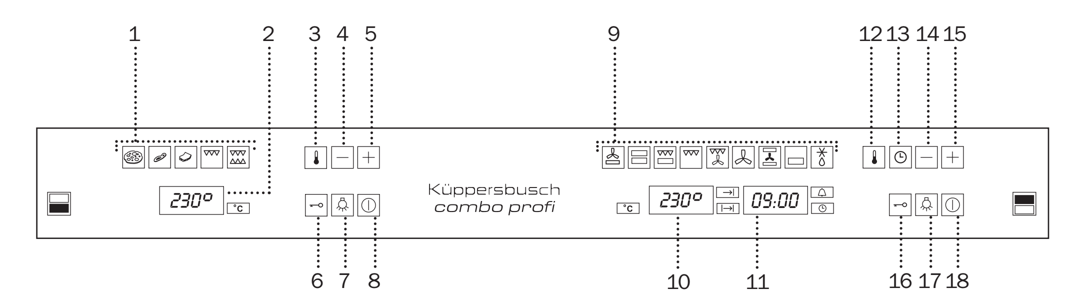
Fonction sécurité enfants

Cette fonction verrouille le four, ce qui évite que les enfants en bas âge ne puissent le manipuler. Pour activer cette fonction, appuyez sur le symbole de manière prolongée, puis un long bip retentit et des points clignotants apparaissent entre les chiffres de l'indicateur de température (2). Votre four est verrouillé.

Pour désactiver la fonction de sécurité enfant, il faut appuyer de manière prolongée sur le symbole pour entendre un bip prolongé.

Bedienfeld

Modell EEBG 6400.8 MX



UNTERE MULDE

1 Beheizungsprogramme
2 Temperaturanzeige
3 Temperatursensor
4 Sensor –
5 Sensor +
6 Kindersicherung
7 Innenlicht / Beleuchtung
8 Ein- / Ausschalter

OBERE MULDE

9 Beheizungsprogramme
10 Temperaturanzeige
11 Elektronikuhr
12 Temperatursensor
13 Elektronikuhr-Sensor
14 Sensor –
15 Sensor +
16 Kindersicherung
17 Innenlicht
18 Ein- / Ausschalter

Backofenfunktionen

OBERE MULDE

Unterhitze und Heißluft
Besonders geeignet zum Garen von Pasteten und Gebäck oder Kuchen mit Obstfüllung.

Oberhitze / Unterhitze
Empfohlen für Kuchen und Torten, die gleichmäßige Hitze benötigen, um eine luftige Konsistenz zu erhalten. Betrieb nur auf einer Ebene möglich.

Grill mit Unterhitze
Besonders für Braten geeignet. Kann für Gargut beliebiger Größe genutzt werden.

Grill
Gratinieren und Überbacken von kleineren Mengen. Ermöglicht das Bräunen des Garguts. Empfohlen für flaches Gargut wie z. B. Beefsteak, Rippchen, Fisch, Toasts.

MaxiGrill mit Umluft
Ermöglicht gleichzeitig ein gleichmäßiges Garen und Bräunen der Oberfläche. Ideal zum Grillen. Besonders für große Stücke wie Geflügel, Wild usw. Es wird empfohlen, das Grillgut auf den Rost zu legen und die Fettpfanne darunter zu positionieren, um Bratensaft und Fett aufzufangen.

Oven Installation

For all ovens. After electrical connection is made:

1. Position the oven inside the unit and ensure that the feed cable is not trapped or in contact with parts of the oven that become hot.
2. Anchor the oven to the unit with the two screws supplied, screwing them into the unit through the two holes that can be seen when the door is open.
3. Make sure that the body of the oven is not in contact with the walls of the unit and that there is at least a separation of 2 mm with the adjacent units.

Sommaire

Avant la première utilisation	**Page 41**
Emballage écologique	**41**
Consignes importantes de sécurité	**42**
Tableaux de cuisson	**43**
Nettoyage et entretien	**48**
En cas de panne	**51**
Information technique	**52**
Installation	**52**

Avant la première utilisation

Lire attentivement ce Manuel d'instructions pour obtenir le meilleur rendement de votre four.

Il peut y avoir des restes de graisse et autres impuretés dans votre four à cause du processus de fabrication, pour les éliminer, procédez comme suit :

- Retirez tous les éléments de l'emballage, même le plastique de protection si votre four est emballé.
- Connectez votre four en mode à défaut , à 200 °C , pendant 1 heure. Pour cela, consultez la Fiche de caractéristiques accompagnant ce manuel.
- Faites refroidir le four, en ouvrant la porte, afin qu'il se ventile et ne garde pas les odeurs à l'intérieur.
- Après le refroidissement, nettoyez le four et les accessoires.

Lors de la première utilisation, des fumées et des odeurs peuvent apparaître, il faut donc assurer une bonne ventilation de la cuisine.

Emballage écologique

L'emballage est réalisé avec des matériaux entièrement recyclables et pouvant être réutilisés. Consultez votre mairie pour connaître les normes municipales concernant le recyclage de ces matériaux.

ATENCIÓN

Le symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne peut pas être considéré comme un déchet ménager classique. Vous devez l'apporter au centre de collecte des équipements électriques et électroniques, pour qu'il soit recyclé. Vous contribuerez ainsi à éviter les éventuelles conséquences néfastes sur l'environnement et la santé publique d'une manipulation incorrecte. Pour obtenir plus d'informations concernant le recyclage de cet appareil, prenez contact avec la mairie de votre ville, avec le service des déchets ménagers ou avec l'établissement d'achat du produit.

Consignes importantes de sécurité

Sécurité électrique

- Toute manipulation ou réparation de l'appareil, même le remplacement du cordon d'alimentation, doit être effectuée par une personne du Service d'Assistance Technique autorisée, utilisant les pièces de rechange originales. Les réparations ou maniements effectué par d'autres personnes peuvent occasionner des dommages à l'appareil ou un mauvais fonctionnement qui mettrait en péril votre sécurité.
- Débranchez votre four en cas de panne.

Sécurité des enfants

- Empêchez les enfants de s'approcher du four pendant la cuisson, car il peut atteindre des températures élevées.

Sécurité dans l'utilisation de votre four

- Le four doit toujours fonctionner porte fermée.
- Le fabricant rejette toute responsabilité en cas d'utilisation du four autre que pour la préparation d'aliments à usages domestiques.
- N'utilisez le four que lorsqu'il est encastré à l'intérieur du meuble.
- Pendant que vous utilisez le four, prenez garde de ne pas toucher les résistances.
- Ne rangez pas d'huile, de graisse ni de matières inflammables à l'intérieur du four, car cela peut être dangereux lorsque le four est mis en marche.
- Ne vous appuyez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte, cela pourrait l'endommager ou mettre votre sécurité en danger.
- Ne recouvrez pas le fond du four avec des feuilles de papier d'aluminium car cela peut affecter la cuisson et endommager l'émail à l'intérieur du four ainsi que l'intérieur de votre meuble de cuisine.
- Pour faire cuire un aliment, placez la plaque ou la grille fournie sur les rails latéraux à l'intérieur du four. La plaque et la grille disposent d'un système pour faciliter leur extraction partielle et manipuler les aliments.
- Ne déposez pas de récipients ou d'aliments au fond du four, utilisez toujours les plaques et la grille.
- Ne versez pas d'eau au fond du four pendant son fonctionnement, cela pourrait endommager l'émail.
- Pendant la cuisson, ouvrez le moins souvent possible la porte du four, afin de réduire la consommation d'énergie.
- Utilisez des gants de protection lorsque vous voulez faire des manipulations à l'intérieur du four.
- Faites refroidir le four, en ouvrant la porte, afin qu'il se ventile et ne garde pas les odeurs à l'intérieur.
- Pour les plats à forte teneur en liquide, il est normal que de la condensation se forme sur la porte du four.
- La conception de cet appareil ne permet pas son utilisation par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissance, sauf sous supervision d'une personne, responsable de leur sécurité, et sous réserve de la prise de connaissance des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil.

Attention

Ne mettez jamais rien à cuire dans la cavité inférieure du four sans disposer la plaque pour récupérer le jus. Maintenez cette plaque dans sa position initiale et placez la grille ou la plaque à pâtisserie sur les rails pour cuisiner.

Ne déposez pas les aliments directement sur la plaque pour récupérer le jus, cette plaque est exclusivement destinée à récupérer les liquides s'écoulant des aliments pendant la cuisson.

Tableaux de cuisson

Cavité supérieure

Les temps et températures indiqués dans les Tableaux sont fournis à titre indicatif. Les fonctions de cuisson dépendent de chaque modèle. En général, il est conseillé de préchauffer le four à vide et en mode ou . Le préchauffage est terminé lorsque le pilote de chauffage s'éteint.

ENTRÉES	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (min)	Récipient
Riz au four	1,0	Inférieur		180-200	25-30	Plat à paella
				170-190	20-25	
Tourte	1,2	Moyen		170-190	45-50	Plaque
				160-180	30-35	
Feuilleté de légumes	1,0	Moyen		190-210	25-30	Moule
				180-200	25-30	
		Inférieur		170-190	35-40	
Galette de légumes	1,0	Moyen		190-210	55-60	Moule
				170-190	45-50	
Pommes de terre au four	1,0	Inférieur		180-200	55-60	Plaque
				180-200	40-45	
Pizza	0,6	Moyen		190-210	15-20	Grille
				170-190	10-15	
Quiche	0,8	Moyen		180-200	40-45	Moule
				160-180	35-40	
				170-190	40-45	
Tomates farcies	0,8	Moyen		170-190	10-12	Plaque
				160-180	10-12	
Lasagnes	1,0	Moyen		180-200	8-10	Moule

FRANÇAIS

POISSONS	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Températ. (°C)	Temps (min)	Récipient
Daurade	1,0	Moyen		180-200	25-30	Plaque
				170-190	20-25	
Daurade en croûte de sel	1,0	Moyen		190-210	25-30	Plaque
				180-200	25-30	
Sole	1,0	Moyen		170-190	15-20	Plaque
				160-180	10-15	
Bar	1,0	Moyen		190-210	20-25	Plaque
				180-200	10-15	
Merlu	1,1	Moyen		190-210	25-30	Plaque
				180-200	20-25	
Galette de poisson	1,1	Moyen		190-210	60-65	Moule
				190-210	60-65	
Saumon en papillote	1,0	Moyen		180-200	20-25	Plaque
				170-190	15-20	
Truite	1,1	Moyen		190-210	20-25	Plaque
				180-200	15-20	
Filet de poisson	1,0	Supérieur		170-190	15-20	Grille
Sardines	1,0	Supérieur		180-200	10-15	Grille

VIANDES	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Températ. (°C)	Temps (min)	Récipient
Cochon de lait	1,4	Moyen		190-210	70-75	Plaque
				170-190	70-75	
Lapin	1,2	Moyen		180-200	55-60	Plaque
				170-190	45-50	
				170-190	30-35	
Agneau	1,0	Moyen		190-210	50-55	Plaque
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Échine en croûte de sel	0,6	Moyen		170-190	35-40	Plaque
				170-190	40-45	
Poulet	1,2	Inférieur		190-210	50-55	Plaque
				170-190	45-50	
Roast-beef	0,6	Moyen		190-210	30-35	Plaque
				180-200	25-30	
				190-210	30-35	
Feuilletée à la viande	1,0	Moyen		180-200	35-40	Plaque
				160-180	30-35	
Brochettes	0,3	Supérieur		180-200	10-12	Grille
Saucisses	0,6	Supérieur		190-210	10-15	Grille

PÂTISSERIE	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Températ. (°C)	Temps (min)	Récipient
Biscuit moelleux	0,5	Moyen		150-170	35-40	Moule
				170-190	30-35	
				160-180	30-35	
Gâteau roulé	0,5	Moyen		170-190	10-15	Plaque
				160-180	10-15	
Flan	0,8	Moyen		160-180	55-60	Moule
				150-170	50-55	
Biscuits	1,0	Moyen		160-180	20-25	Plaque
				150-170	20-25	
Pâte feuilletée	0,3	Moyen		170-190	20-25	Plaque
				160-180	15-20	
Madeleines	0,7	Moyen		160-180	20-25	Plaque
				160-180	20-25	
Pommes au four	0,5	Moyen		180-200	30-35	Plaque
				170-190	20-25	
Meringue	0,35	Moyen		100-120	70-75	Plaque
				100-120	60-65	
Bananes au four	0,5	Moyen		180-200	20-25	Moule
				170-190	15-20	
Cake	0,6	Moyen		170-190	55-60	Moule
				160-180	50-55	
Tarte aux pommes	0,8	Moyen		170-190	45-50	Plaque
				160-180	40-45	
Gâteau au fromage	0,8	Moyen		180-200	40-45	Moule
				170-190	40-45	

Cavité inférieure

CUISSON	Poids (Kg)	Unités	Fonction	Températ. (°C)	Temps (min)
Toasts	0,3	6		200	2
Pizza	0,8	1		200	12
Hamburgers	0,8	8		200	16
Bacon	0,25	8		200	6
Saucisses	1	6		200	20
Brochettes de viande	1	8		200	20
Friands	0,8	20		200	25
Légumes au four	0,4	–		200	20
Charcuterie	1	14		200	20
Grillade de viande	0,6	3-4		200	25
Côtelettes de porc	0,7	6		200	10
Côtelettes d’agneau	0,5	7		200	15
Filets de poulet	0,5	5		200	15
Filets de saumon	0,5	6		200	15
Filets de merlu	0,5	6		200	12
Sardines	0,5	8		200	12

Nettoyage et entretien

Avant toute intervention, débranchez l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four

- Nettoyez l'intérieur du four pour éliminer les traces de graisse ou d'aliments, qui dégagent de la fumée et des odeurs, ou qui entraînent l'apparition de tâches.
- Quand le four est froid, utilisez une brosse en nylon ou une éponge et de l'eau savonneuse tiède pour les surfaces émaillées (comme la sole du four). Si vous utilisez des produits pour nettoyer les fours, appliquez-les seulement sur les surfaces émaillées et en respectant les instructions du fabricant.
- Dans la cavité inférieure, il est recommandé de nettoyer la plaque pour récupérer les jus après chaque utilisation. Vous éviterez ainsi les fumées causées par les graisses déposées sur la plaque.
- Dans cette partie du four, évitez de cuire avec des graisses qui ne soient pas celles de l'aliment lui-même. Vous obtiendrez de meilleurs résultats et éviterez de salir l'intérieur du four.

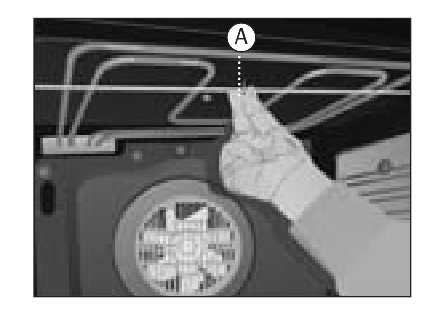
Attention

Ne nettoyez pas l'intérieur de votre four avec des appareils de nettoyage à vapeur ou à eau sous pression. N'utilisez pas non plus d'éponge métallique, de brosse en fer ou tout ustensile pouvant rayer l'émail.

Utilisation du Grill inclinable (selon les modèles)

Pour nettoyer la partie supérieure du four,

- Attendez que votre four soit froid.
- Tournez la vis (A) et abaissez la résistance du Grill le plus possible.
- Nettoyez la partie supérieure du four et replacez la résistance du Grill dans sa position initiale.



- Selon les modèles, vous pouvez également rabattre la résistance supérieure et inférieure, pour faciliter le nettoyage de l'intérieur du four.

Nettoyage de l'extérieur et des accessoires du four

Nettoyez l'extérieur du four et les accessoires à l'eau tiède et savonneuse, ou avec un détergeant doux.

Pour les surfaces inoxydables, prenez garde à n'utilisez que des éponges ou des tissus qui ne pourront pas les rayer.

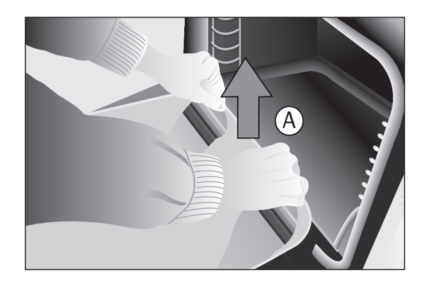
Pour le nettoyage de l'extérieur du four, n'essayez pas de retirer les commandes car il vous faudrait pour cela retirer le four du meuble.

Nettoyage de la porte vitrée Intérieur grande taille

N'utilisez pas d'éponge métallique, de brosse en fer ni de poudres à récurer pour nettoyer la porte du four, car cela pourrait endommager sa surface et briser la vitre.

Instructions démontage / Montage de la vitre intérieure

1 Ouvrez la porte du four.
2 Sortez la vitre par la partie inférieure (A).

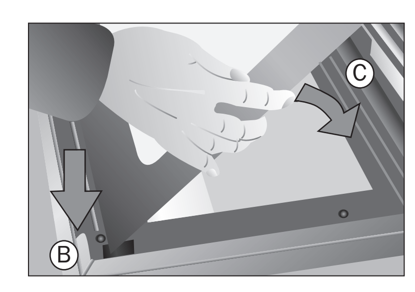


3 La vitre intérieure est déjà détachée. Sortez-la.

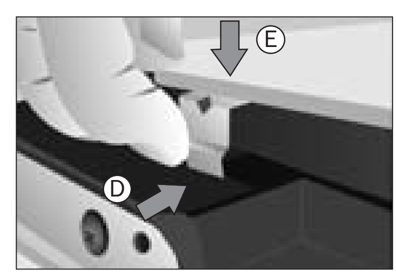
Attention

Soyez prudent car lorsque vous aurez retiré la vitre intérieure, la porte du four se refermera.

4 Nettoyez la vitre intérieure et l'intérieur de la porte du four.
5 Introduisez ensuite les supports de la vitre intérieure dans les rainures supérieures de la porte (B).



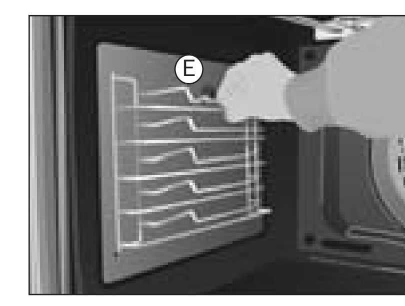
6 Tournez la vitre vers la porte (C).
7 En appuyant avec les deux mains sur les supports inférieurs (D) et en appuyant en même temps la vitre vers la porte (E), la vitre sera à nouveau fixée à la porte.



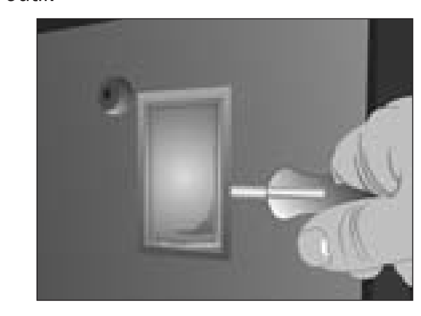
Remplacement de l'ampoule du four

Attention
Avant de remplacer l'ampoule, vérifiez tout d'abord que le four est bien débranché.

- Démontez les supports chromés, en retirant l'écrou (E).



- Retirez la lentille de la douille à l'aide d'un outil.



- Remplacez l'ampoule.
- Remontez la lentille, en vous assurant qu'elle est bien emboîtée.



L'ampoule doit avoir une résistance à la chaleur jusqu'à 300 °C, commandez-la auprès du service d'assistance technique.

FRANÇAIS

Remplacement de l'ampoule de la cavité inférieure du four

Attention

Avant de remplacer l'ampoule, vérifiez tout d'abord que le four est bien débranché.

- Dévisser la lentille de la douille.
- Remplacez l'ampoule et remontez la lentille.

L'ampoule doit avoir une résistance à la chaleur jusqu'à 300 °C, commandez-la auprès du service d'assistance technique.

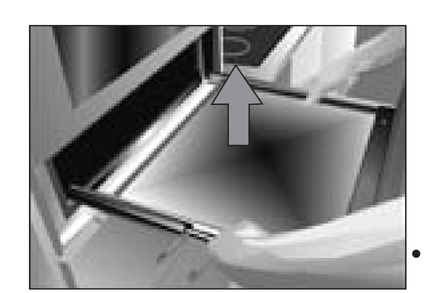


Extraction de la plaque pour récupérer le jus de la cavité inférieure du four

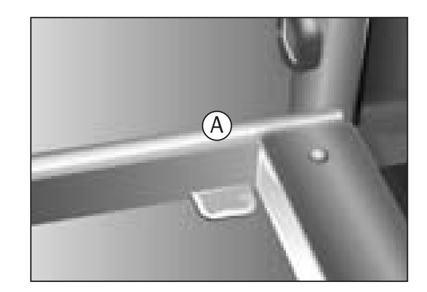
Attention

Avant de retirer la plaque pour récupérer le jus, vérifiez tout d'abord que le four est débranché et que la plaque est froide.

- Tirez vers le haut la surface inférieure de la plaque pour la retirer.



Pour remettre la plaque, disposez-la sur la butée avant des rails (A) et tournez-la jusqu'à ce qu'elle qu'elle prenne appui également sur les butées arrière.





En cas de panne

Le four ne fonctionne pas
Vérifiez la connexion au réseau. Vérifiez les fusibles et le limiteur de votre installation. Assurez-vous que l'horloge est en mode manuel ou programmé. Vérifiez la position du sélecteur de fonctions et de température.
La lumière à l'intérieur du four ne s'allume pas
Remplacez l'ampoule. Vérifiez que le montage est correct à l'aide du Manuel d'instructions.
Le témoin de chauffage ne s'allume pas
Sélectionnez une température. Sélectionnez une fonction. Il ne doit être allumé que lorsque le four est en préchauffage pour atteindre la température sélectionnée.

Génération de fumée lors du fonctionnement du four
Processus normal lors la première utilisation. Nettoyez régulièrement le four. Réduisez la quantité de graisse ou d'huile ajoutée sur la plaque. N'utilisez pas de températures plus élevées que celles indiquées sur le tableau de cuisson.
La cuisson n'atteint pas les résultats espérés
Revoir les tableaux de cuisson pour avoir une indication sur le fonctionnement de votre four.

Attention

Si malgré ces conseils le problème persiste, prenez contact avec le Service d'Assistance Technique.

Information technique

Si l'appareil ne fonctionne pas, informez le Service d'Assistance Technique du type de défaillance que vous rencontrez en indiquant :

1 Le numéro de Série (S-No)

2 Le modèle de l'Appareil (Mod.)

que vous trouverez sur la plaque signalétique. Cette plaque de caractéristiques est située sur la partie inférieure du four, que vous pourrez voir en ouvrant la porte.

CE L'appareil que vous venez d'acquérir respecte les Directives européennes de sécurité du matériel électrique (73/23/CEE) et de compatibilité électromagnétique (89/336/CEE).

Installation

Cette information est destinée exclusivement à l'installateur, puisqu'il est responsable du montage et de la connexion électrique. Si vous installez vous-même le four, le fabricant n'assumera pas la responsabilité des éventuels dommages.

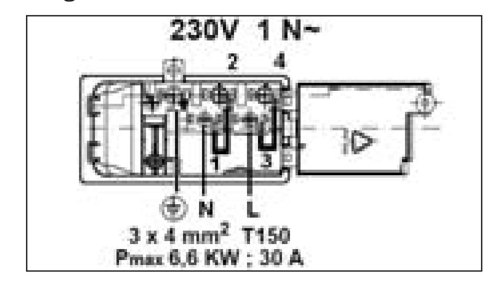
Avant l'installation Observations

- Pour déballer le four, tirez sur la languette située sur la partie inférieure de la boîte.
- Effectuez une ouverture dans le meuble avec les dimensions indiquées sur la figure, la dimension minimale de profondeur du four étant de 580 mm. (Voir figure 1, page 67).
- La partie arrière du meuble, correspondant à la zone foncée de la figure 2 (voir page 67), ne doit pas présenter d'élément saillant (renforts de meubles, tuyaux, prise électrique, etc.)
- La colle utilisée pour le revêtement plastique des meubles doit supporter des températures supérieures à 85 °C.

Branchement électrique. Obligations légales

L'installateur doit vérifier que :

- La tension et la fréquence du réseau correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique.
- L'installation électrique peut supporter la puissance maximale indiquée sur la plaque signalétique.
- Le schéma des connexions est indiqué sur la figure suivante.



- La connexion électrique dispose de la prise de terre selon la norme en vigueur.
- La connexion doit être effectuée par le biais d'un interrupteur omnipolaire, correspondant à l'intensité à supporter, et avec une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts pour la déconnexion en cas d'urgence, de nettoyage ou de remplacement de l'ampoule. Le câble de prise de terre ne pourra en aucun cas passer par cet interrupteur.

Après le branchement électrique, vérifiez le bon fonctionnement de tous les éléments électriques du four.

Installation du four

Pour tous les fours et après avoir effectué le branchement électrique,

1 Placez le four dans le meuble en vous assurant que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni en contact avec des parties chaudes du four.

2 Fixez le four au meuble à l'aide des 2 vis fournies, en les fixant au meuble grâce aux trous que l'on peut voir lorsque la porte est ouverte.

3 Vérifiez que l'ensemble extérieur du four n'est pas en contact avec les parois du meuble et qu'il y a au moins un espace de 2 mm avec les meubles voisins.

FRANÇAIS